DE HOTLINE : DE : 0800 98 000 00 - AT : 0800 225 225 - CH : 0800 37 77 37

EN HOTLINE: UK: 0845 330 6460 - ROI: (01) 677 4003

FR HOTLINE : BE : 32 70 23 31 59 - FR : 09 74 50 10 61 - CH : 0800 37 77 37

NL HOTLINE : NL : 0318 58 24 24

ES HOTLINE : ES : 902 31 23 00

PT Centro de Contacto do Consumidor : PT : 808 284 735

IT SERVIZIO CONSUMATORI: IT: 199 207701 - CH: 0800 37 77 37

EL ΕΛΛΑΔΑ : GR : 2106371251

DA KUNDESERVICE i DK : 44 66 31 55

NO HOTLINE : NO : 815 09 567

SV KUNDSERVICE : SV : 08 594 213 30

FI ASIAKASPALVELU : FI : 09 6229 420

0A17613

www.krups.com

0A17613 - version1 - 09.2013- Réalisation : Espace graphique

ESPRESSO AUTOMATIC SERIE EA85xx

KRUPS

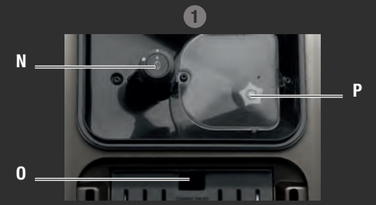
KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC

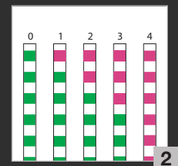
SERIE EA85xx

www.krups.com

DE EN FR NL ES PT IT EL DA NO SV FI

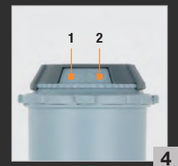


1



2

3



4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA85XX.** Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou ristrettos de façon totalement automatique. Vous pouvez également préparer des boissons lactées comme le cappuccino. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation. Vous pouvez agir sur le volume, l'intensité et la température de vos boissons.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur brun chamois.
La nouvelle fonction One Touch Cappuccino vous permettra de réaliser un cappuccino ou un cafe latte en un minimum de temps et d'apprécier des boissons savoureuses.

Traditionnellement, et pour permettre à la boisson d'exprimer toute sa saveur, l'espresso est servi dans de petites tasses en porcelaine évasées. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de faire préchauffer vos tasses.
Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra. En changeant de mélange et/ou de torréfaction, vous parviendrez à obtenir le résultat idéal.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse) en raison d'une durée de percolation plus courte.

La qualité de l'eau utilisée est aussi un autre facteur déterminant quant à la qualité du résultat en tasse. Idéalement, utilisez une eau tout juste sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de stagner au contact de l'air), exempte d'odeur de chlore et froide.

L'écran tactile couleur, ergonomique et confortable, facilitera votre navigation. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups

Pour utiliser au mieux votre machine et obtenir des cafés de qualité, voici quelques conseils :

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System, ou de l'eau faiblement minéralisée, afin de préserver tous les arômes de votre café.
- Pour la préparation des recettes ristretto, espresso et café nous préconisons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez. Pour vos recettes cappuccino, caffe latte et lait chaud, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, pour un résultat appétissant.
- Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 4-5 jours à venir. La qualité du café en grains est variable et son appréciation subjective, néanmoins nous vous recommandons d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta. Il vous faudra probablement plusieurs essais pour trouver le café en grains qui vous siéra.
  Enfin, nous vous conseillons de proscrire les grains huileux et caramélisés, ceux-ci pouvant endommager la machine.
- La qualité et la finesse du broyage du grain influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus le grain est broyé fin, plus la crème sera onctueuse. Le broyage doit par ailleurs être adapté à la boisson désirée : fin pour le ristretto et l'espresso, plus grossier pour le café.
- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur (7°C). L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) peut donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse.

SOMMAIRE

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI 36
Guide des symboles du mode d'emploi 36
Produits fournis avec votre machine..... 36

DONNÉES TECHNIQUES 36

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL 37

VUE D'ENSEMBLE 37
Présentation des différents symboles..... 37

MISE EN SERVICE 38
INSTALLATION DE L'APPAREIL 38
Réglages initiaux 38
Installation du filtre..... 39
Préparation de l'appareil..... 39

PRÉPARATION DES BOISSONS 39
Information sur les recettes..... 39
Préparation du broyeur 39
Préparation des boissons café 40
Préparation des autres boissons : cappuccino / latte 40
Menu favoris.....41

AUTRES FONCTIONS : touche Prog 41
Réglages 41
Entretien..... 42
Info 42

ENTRETIEN GENERAL 43
Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes..... 43
Rinçage des circuits..... 43
Programmes automatiques de nettoyage machine..... 43

PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES 45

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI

Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations importantes concernant la mise en service, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café/espresso automatique.
Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.

Guide des symboles du mode d'emploi

Symboles et mots associés utilisés dans ce mode d'emploi.

Danger : Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.

Attention : Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.

Important : Remarque générale ou importante pour le fonctionnement de l'appareil.

Produits fournis avec votre machine

Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement votre hotline (voir p. 38 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :
- Espresso Automatic Serie EA85XX
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Tuyau d'aspiration du lait adaptable sur le bloc One Touch Cappuccino
- Clé de démontage de la sortie vapeur
- Livret des consignes de sécurité
- Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 kit de nettoyage buse vapeur

DONNÉES TECHNIQUES

Appareil :	Automatic Espresso Series EA85xx	**Réservoir à café en grains :**	250 g
Alimentation électrique :	220-240V~ / 50 Hz	**Pression de la pompe :**	15 bars
Consommation d'énergie :	En fonctionnement : 1450 W	**Mise en service et rangement :**	à l'intérieur, dans un endroit sec (à l'abri du gel).
		Dimensions (H x l x P) :	376 x 274 x 404 mm
Réservoir d'eau :	1,7 l	**Poids EA85xx:**	9.5 kg

Sous réserve de modifications techniques.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

A Couvercle réservoir d'eau
B Poignée réservoir d'eau
C Réservoir d'eau
D Tiroir à café
E Collecteur de marc de café
F Sorties café réglables en hauteur
G Grille et bac récolte-gouttes amovible
H Couvercle de réservoir café en grains
I Grille repose-tasses
J Bloc One Touch Cappuccino
K Bouton de réglage du moussage de lait
L tuyau d'aspiration du lait
M Flotteur de niveau d'eau

1 Réservoir café en grains
- **N** Bouton de réglage de la finesse de broyage
- **O** Goulotte pastille de nettoyage
- **P** Broyeur à meules en métal

2 Ecran tactile
- **Q** Ecran tactile
- **R** Touche programmation
- **S** Touche "marche/arrêt"

FR

Précisions sur:
Le plateau récolte-gouttes : il permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant / après les préparations. Il est important de toujours le laisser en place.
Le tiroir à café: il permet de récupérer le surplus de mouture.

Important : Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le.
Veuillez respecter les consignes de sécurité.

Fabricant :
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
France

VUE D'ENSEMBLE

Présentation des différents symboles

Permet de valider l'étape.

Permet de passer à l'étape suivante.

Permet de revenir à l'étape précédente.

Permet de revenir au menu principal.

Signale un message d'alerte.

Permet d'interrompre la préparation ou action en cours.

MENU FAVORIS

Accès au menu Gestion des favoris.

Création d'un favoris.

MISE EN SERVICE
INSTALLATION DE L'APPAREIL

Danger : Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité !
Respectez les consignes de sécurité (Voir point « Consignes de sécurité »).

Réglages initiaux

Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. L'objectif des paragraphes qui suivent est de vous donner quelques repères visuels.

Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt (S)**. Laissez-vous guider par votre appareil.

Voici les premiers réglages demandés :

Langue
Sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse la langue de votre choix.
Appuyez sur **OK** pour valider.

Pays
Sélectionnez votre pays de résidence en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'il apparaisse.
Appuyez sur **OK** pour valider.
Si votre pays n'apparait pas dans la liste, tapez sur **AUTRE**.

L'appareil va également vous demander de régler les paramètres suivants :

Numéro de Hotline du pays de résidence
Si vous ne connaissez pas le numéro de hotline du pays que vous avez inséré dans la liste, vous pouvez le rechercher sur le site internet indiqué sur l'écran.

Unité de mesure
Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix entre oz et ml.

Date et heure
Pour le réglage de l'heure, appuyez sur le format horaire souhaité (24H ou AM/PM).

Auto on / Auto off
Il est possible de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez un allumage automatique quotidien de votre machine. Choisissez l'heure à laquelle vous désirez le démarrage automatique suivant le format horaire sélectionné auparavant.
Vous pouvez également choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement (durée de non utilisation).

Dureté de l'eau
Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4.

Précisions sur la dureté de l'eau :
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déterminez la dureté de votre eau afin de pouvoir adapter l'appareil à la dureté constatée. Vous veillerez à également effectuer cette opération lorsque vous utiliserez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau. Pour connaître la dureté de l'eau, utilisez le bâtonnet livré avec votre machine ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

Degré de dureté	Classe 0 Très douce	Classe 1 Douce	Classe 2 Moyennement dure	Classe 3 Dure	Classe 4 Très dure
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4

Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet. **Fig. 1**
Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau. **Fig. 2**
Indiquez le nombre de zones rouges lors du réglage sur l'appareil.

Réglage de rinçage du circuit café
Vous pouvez choisir de l'activer ou pas à l'allumage de la machine.

Installation du filtre

A la première mise sous tension, l'appareil vous demande si vous voulez installer le filtre. Si vous le souhaitez, appuyez sur « **OUI** » et suivez les instructions à l'écran.
Installation de la cartouche dans l'appareil : Vissez la cartouche filtrante dans le fond du réservoir à eau en utilisant l'accessoire fourni avec la cartouche. **Fig. 3.**
Réglez le mois de mise en place de la cartouche (position 1 sur l'illustration, chiffre à gauche dans l'ouverture) en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure du filtre. Le mois de remplacement de la cartouche est indiqué en position 2 de l'illustration. **Fig. 4.**
Placez un récipient de 0,6 l sous la sortie vapeur. **Fig. 5.**
L'amorçage de la machine doit s'opérer, qu'il y ait installation du filtre ou non. Il implique obligatoirement le remplissage des circuits d'eau. Pour cela, suivre les instructions indiquées à l'écran. La machine débutera par le remplissage des circuits d'eau, préchauffage des circuits, puis procédera à un rinçage automatique.
L'écran affiche ensuite le menu principal des boissons.

Préparation de l'appareil

Retirez et remplissez le réservoir d'eau. **Fig. 6.**
Refermez en posant le couvercle sur le réservoir. **Fig. 7.**
Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains, puis versez le café en grains (250 gr maxi). **Fig. 8.**
Refermez le couvercle du réservoir à café en grains. **Fig. 9.**

PRÉPARATION DES BOISSONS

Information sur les recettes

Selon les recettes choisies, votre **Espresso Automatic EA85XX** règlera automatiquement la quantité de café broyé.

Préparation du broyeur

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. De manière générale, plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est fort et crémeux, mais cela dépend du type de café utilisé.
Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage' **(N)** situé dans le réservoir à grains. Il est conseillé de faire cette manipulation

pendant le broyage et cran par cran. Au bout de 3 préparations, vous percevrez très distinctement une différence de goût.
Le réglage de finesse de broyage est utile lorsque que vous changez de type de café ou si vous souhaitez obtenir un café plus ou moins fort. Il n'est cependant pas conseillé d'effectuer ce réglage de manière systématique.

Préparation des boissons café

Ce chapitre a pour but de vous expliquer le fonctionnement de la machine dans ses fonctionnalités à travers l'exemple de l'Espresso.
Appuyez sur la touche « **Espresso** ».
Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.
Mettez la ou les tasses sous les buses café.
Vous pouvez abaisser et remonter la sortie café en fonction de la taille de votre / vos tasse(s). **Fig. 10.**

Réglages possibles
Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.
Choix de la force : plus il y a de grains sélectionnés, plus la préparation sera corsée. Vous pouvez modifier cette force en utilisant les touches **–** et **+** situées à gauche et à droite des symboles. Appuyez sur la touche « **OK** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.
Préparation d'un espresso
La machine réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation.
Il est possible de régler le volume café en cours de préparation en utilisant les touches **-** et **+**.
Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur « **STOP** ». Attention, l'appui sur stop entraine une phase de mise à niveau de la machine qui peut durer jusqu'à 30 secondes. Cette phase est normale.
Quand un cycle est interrompu, l'arrêt n'est pas immédiat, la machine finira son cycle mais la préparation sera bien annulée.

Important : Rinçage automatique des sorties café
Selon les types de recettes préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.
Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrêtera automatiquement.

Préparation des autres boissons : cappuccino / latte

LE BLOC « ONE TOUCH CAPPUCCINO »
Ce bloc « One Touch Cappuccino » facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un cafe latte.

- Préparation de l'appareil :
Raccordez le tuyau d'aspiration de lait côté gauche au bloc « One Touch Cappuccino ». Plongez l'autre extrémité dans un récipient rempli de lait **Fig. 11.**
Placez votre tasse et réglez le bouton du bloc sur la position désirée : cappuccino ☕ ou latte 🥛 **Fig. 12.**

- Paramétrages et réalisation des boissons
Appuyez sur la touche « **Cappuccino Latte** ».
L'ensemble des paramètres sont modifiables.
A chaque cappuccino, la machine prendra en compte la dernière recette réalisée.
Une fois les paramètres définis, appuyez sur **OK**.
La vapeur sert à faire mousser le lait. Comme la production de vapeur nécessite une température élevée, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire.

Les étapes suivantes s'enchainent automatiquement : le moussage du lait, le broyage du café et la réalisation du café.
Votre boisson est prête pour dégustation **Fig. 13**.

RINCAGE DU BLOC « ONE TOUCH CAPPUCCINO »
Nous vous conseillons de procéder au rinçage du bloc «One Touch Cappuccino » après la réalisation de chaque recette cappuccino/latte.
Ainsi, dès la fin de la recette, une alerte ⚠ apparaît sur l'écran afin de vous le rappeler.
Pour lancer le rinçage, il suffit d'appuyer sur le pictogramme d'alerte. Sinon, il se fera en automatique à l'extinction de la machine au moment où vous souhaiterez l'éteindre.
Vous pouvez également lancer le rinçage par le menu entretien. Pour cela, appuyez sur le bouton « **Prog** » ==> « **Entretien** » ==> « **Rinçage accessoire** »

Menu favoris

Le menu « Favoris » de votre **Espresso Automatic EA85** vous permet de sauvegarder vos recettes préférées et de les personnaliser selon vos goûts et habitudes de consommation.
Les écrans vous guideront de façon très intuitive à travers l'ensemble de ce menu.
Les critères permettant une personnalisation sont, selon les recettes : volume de café, force du café, nombre de tasses ou encore temps de moussage du lait.
Ce menu est accessible par la touche « **Favoris** » présente sur l'écran d'accueil.
Il peut contenir jusqu'à 10 recettes que vous aurez préenregistrées. Vous n'avez qu'à sélectionner la recette choisie pour que la préparation soit automatiquement lancée.

CRÉATION D'UN FAVORI
Dans le menu « **Favoris** », appuyez sur la touche « + ».
Créez votre recette personnalisée ou enregistrez la dernière recette réalisée (qui correspondra au bouton "dernière recette" dans la liste des favoris), nommez-la à l'aide du clavier (9 caractères max.). Vous pouvez ensuite choisir une couleur pour personnaliser votre favori. Après chaque étape, veillez bien à valider pour passer à la suivante. Votre recette est maintenant enregistrée, et apparaît dans l'écran des recettes du menu « **Favoris** ».

GESTION DES FAVORIS
La touche « **modification des favoris**» ⚙ dans le menu FAVORIS vous donne accès à la gestion des favoris. Vous pouvez les modifier (paramètres des recettes), les renommer ou les supprimer.

AUTRES FONCTIONS : Touche Prog

L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche Prog.

Réglages

Le menu « **Réglages** » vous permet d'effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté à vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles.

Date	Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.

Pays	Vous pouvez sélectionner votre pays de résidence.
Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
Luminosité écran	Vous pouvez ajuster la luminosité de l'écran selon votre préférence.
Température café	Vous pouvez ajuster la température de vos recettes café sur trois niveaux.
Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".
Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement (durée de non utilisation).
Rinçage auto	Vous pouvez activer ou non le rinçage automatique de la sortie café au démarrage de la machine.
Paramètres recettes	Vous pouvez procéder au rétablissement des paramétrages par défaut des recettes.

Entretien

Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite, vous devez suivre les instructions de l'écran.

Rinçage	Vous permet d'accéder au rinçage du bloc one touch cappuccino ou de la machine.
Nettoyage	Vous permet d'accéder au nettoyage du bloc One Touch Cappuccino ou de la machine.
Détartrage	Vous permet d'accéder au détartrage. Lorsque que le nombre de recettes n'est pas atteint, la fonction n'est pas active.
Filtre	Vous permet d'accéder au mode filtre.

Pour sortir du menu entretien, appuyez sur .

Info

Le menu « **Info** » vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur son entretien. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles.

Boissons préparées	Affiche le nombre total de ristretto, espresso, cafés, cappuccino / latte, ainsi que le total des recettes.
Nettoyage circuit café	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
Détartrage	Indique qu'il devra être effectué dans x quantité de cycles.
Filtre	Indique qu'il sera à changer dans x jours ou x litres.

ENTRETIEN GENERAL

Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes

Au bout d'un certain nombre de cafés, la machine vous demandera de vider le collecteur de marc à café et de nettoyer le tiroir à café. Ne pas faire correctement ces opérations peut endommager votre machine.
Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le collecteur de marc de café reçoit la mouture usagée.
Le tiroir à café permet d'éliminer d'éventuels dépôts de marc de café au-dessus de la chambre de percolation.

Si le message « **Veuillez vider les 2 bacs** » s'affiche, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.

1. Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café. **Fig. 21.**
2. Retirez le tiroir à café.

Attendez au moins 8 secondes, puis remettez d'abord le tiroir à café en place puis le bac collecteur de marc de café. **Fig. 22**
Le bac récolte-gouttes est équipé d'un flotteur qui vous indique à tout moment quand le vider.
Cependant : la machine est aussi programmée pour demander une vidange du bac récolte-gouttes au bout d'un certain nombre de cafés, indépendamment des vidanges intermédiaires que vous pouvez effectuer.

Rinçage des circuits

Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur Prog puis entretien.
Selon les types de recettes préparées, la machine pourra effectuer un rinçage automatique lors de son extinction.
Il est possible aussi de régler un rinçage automatique à l'allumage (voir section "Réglages" page 10).

Programmes automatiques de nettoyage machine

Programme de nettoyage automatique du circuit café

Lorsqu'il est nécessaire d'exécuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit. Ce nettoyage doit avoir lieu toutes les 360 préparations environ.

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 L qui doit être placé sous les sorties café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un nettoyage via le menu entretien.

Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le nettoyage est reporté, le message d'alerte ⚠ restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

Le programme de nettoyage automatique comprend 2 phases : un cycle de nettoyage et un cycle de rinçage, et dure environ 13 minutes.

Important : Si vous débranchez votre machine pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra à l'étape en cours lors de l'incident. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éliminer toute trace de produit de nettoyage nocif pour la santé.

Nettoyage du bloc « one touch cappuccino »
Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin de deux récipients (mini 600 ml) et du liquide de nettoyage KRUPS.
Tourner le bouton du bloc en sens horaire jusqu'à la butée.
Vous pouvez procéder au nettoyage :
- en appuyant sur le bouton « **Prog** » → « **Entretien** » → « **Nettoyage Bloc** ». Suivez les instructions à l'écran.

Démontage du bloc « one touch cappuccino »
En plus du rinçage, il est nécessaire de nettoyer le bloc après chaque utilisation.
Pour démonter le bloc, suivez les instructions suivantes :
Retirez le tuyau de raccordement plastique du bloc **Fig. 14.**
Appuyez sur le bouton situé au-dessus du bloc, ce qui le détache et vous permet de le faire glisser vers le bas pour le décrocher **Fig. 15**.
Retirez le bouton de réglage **Fig. 16.**
Retirez le corps en plastique noir de la coque **Fig. 17**.
Retirez l'embout air : il s'agit de la pièce en métal située au-dessus du corps en plastique noir. Retirez également la pièce en plastique du dessous **Fig.18**. Le bloc est maintenant complètement démonté **Fig.19**.
Une fois les éléments nettoyés et séchés, remettez-les en place, et replacez le bloc sur la machine **Fig. 20**.

Programme de détartrage automatique du circuit vapeur

Attention : Si votre appareil est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System, merci de retirer cette cartouche avant l'opération de détartrage.

Lorsqu'il est nécessaire d'éxécuter un programme de détartrage, l'appareil vous en avertit. La fréquence d'éxecution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée et de l'utilisation ou non d'un filtre Claris Aqua Filter System (plus une eau est calcaire, plus l'appareil doit être régulièrement détartré).

Important : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ ce programme quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Si le détartrage est reporté, le message d'alerte ⚠ restera affiché tant que l'opération ne sera pas effectuée.

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran. Il est également possible de lancer un détartrage via le menu entretien.

Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6L qui doit être placé sous le bloc One Touch Cappuccino ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (40g).

Le programme de détartrage comprend 3 phases : un cycle de détartrage et deux cycles de rinçage. Le programme dure environ 20 min.

Important : Si une coupure de courant se produit ou si vous débranchez votre machine, le cycle se relancera à l'étape en cours lors de l'incident, sans possibilité de reporter cette opération. Bien réaliser le cycle en entier pour éliminer toute trace de produit de détartrage nocif pour la santé.

PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

Si l'un des problèmes énoncés dans le tableau persiste, appelez le service consommateurs KRUPS.

PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou votre machine présente un dysfonctionnement.	Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez une minute et redémarrez la machine.
L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.	Vérifiez les fusibles et la prise secteur de votre installation électrique. Vérifiez que les 2 fiches du cordon sont correctement enfoncées côté appareil et côté prise secteur.
Le broyeur émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le broyeur. Débranchez la machine avant toute intervention. Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide de votre aspirateur.
Le bloc One Touch Cappuccino n'aspire pas le lait. Le bloc One Touch Cappuccino ne fait pas ou peu de mousse.	Vérifiez que le bloc est correctement assemblé (notamment le bouton de réglage du moussage et l'embout air en métal). Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Vérifiez que l'embout air n'a pas été oublié et qu'il est correctement assemblé. Vérifiez que le tuyau souple n'est pas obstrué, vrillé et qu'il est bien emboîté dans le bloc pour éviter toute prise d'air. Vérifiez qu'il est bien immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le bloc (voir chapitres correspondant au rinçage et au nettoyage du bloc One Touch Cappuccino). Pour les préparation à base de lait : Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert, il est aussi recommandé d'utiliser un récipient froid.
La sortie vapeur de votre machine semble partiellement ou complètement bouchée.	Démontez l'embout à l'aide de la clé de démontage. **Fig. 23** Lancez le cycle de rinçage du bloc One Touch Cappuccino pour évacuer le reste des dépôts. Nettoyez la sortie vapeur et vérifiez que le trou de l'embout n'est pas obstrué par des résidus de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire.
Aucune vapeur ne sort de l'embout vapeur.	Vérifier que la sortie vapeur n'est pas bouchée. Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche Claris.Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu. Remettre la cartouche claris dans le réservoir.
De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes	Selon le type de recette préparée, de la vapeur peut s'échapper de la grille du bac récolte gouttes.
La machine demande de vider le bac récolte-gouttes alors qu'il n'est pas plein.	La machine est programmée pour demander une vidange du bac récolte-gouttes au bout d'un certain nombre de cafés, indépendamment des vidanges intermédiaires que vous pouvez effectuer.

PROBLEME	ACTIONS CORRECTIVES
Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant d'enlever le réservoir, attendre 15 secondes après l'écoulement du café afin que la machine termine correctement son cycle. Vérifiez que le bac récolte-gouttes est bien positionné sur la machine, il doit toujours être en place, même lorsque votre appareil n'est pas utilisé. Vérifiez que le bac récolte-gouttes n'est pas plein . Le bac récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.
Lors de l'extinction, de l'eau chaude s'écoule par les sorties café et le bloc One Touch Cappuccino.	Selon le type de recette préparée, la machine peut effectuer un rinçage automatique lors de son extinction. Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.
Après avoir vidé le collecteur de marc à café et nettoyé le tiroir à café, le message d'avertissement reste affiché.	Réinstallez correctement le tiroir à café et le collecteur de marc à café, suivre les indications à l'écran. Attendez au moins 8 secondes avant de les réinstaller.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (cf "Programmes automatiques de nettoyage machine p.43). Changez la cartouche Claris Aqua Filter System (cf "Installation du filtre" p.39).
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans l'appareil. Le flotteur au fond du réservoir doit se déplacer librement. Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Réalisez un rinçage circuit café avant de lancer votre café. Augmentez la température du café dans le menu Réglages. Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Evitez d'utiliser des cafés huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le réservoir à grains contient du café et que celui-ci descend correctement. Diminuez le volume de la préparation, augmentez la force de la préparation. Tournez le bouton de réglage de finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine. Réalisez votre préparation en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
L'appareil n'a pas délivré de café.	Un incident a été détecté pendant la préparation. L'appareil s'est réinitialisé automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.

Danger : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !